

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»

Аттестат аккредитации органа инспекции
№ RA.RU.71001 от 22.04.2015.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель руководителя
органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены
и эпидемиологии в Краснодарском крае»
в филиале

Анапском
Юркин В.Ж.

М. П.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 4209/21 09 » декабря 2022 года

по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы

Примерного перспективного (десятидневное) меню, сезон: зимне-весенний, для детей 7-11 лет и для детей с 12 лет и старше, полдник разработанного Управлением образования администрации муниципального образования Темрюкского района, расположенного по адресу: 353500, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Ленина, 14.

Производство экспертизы начато: 18.11.2022 в 16-00
Производство экспертизы окончено: 09.12.2022 в 15-00

- Основание:** Заявление начальника управления образования администрации муниципального образования Темрюкский район Руденко Елены Владимировны., входящий № 1889/865/ОИ от 18.11.2022г.
- Заявитель:** Управление образования администрации муниципального образования Темрюкского района;
Юридический адрес: 353500, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Таманская, 9
ИНН 2352016528
ОГРН 1022304750588
Фактический адрес: 353500, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Ленина, 14.
- Разработчик:** Управление образования администрации муниципального образования Темрюкского района;
Юридический адрес: 353500, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Таманская, 9
Фактический адрес: 353500, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Ленина, 14.
- Цель экспертизы:** соответствие гигиеническим требованиям:
СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

Продолжение:
Страницы № _____ - 3

Анапский филиал
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае»
027057

5. Перечень рассмотренных материалов:

- Примерное перспективное (10-ти дневное) меню, сезон: зимне-весенний для категории детей 7-11 лет, полдник;
- Примерное перспективное (10-ти дневное) меню для категории детей с 12 лет и старше, сезон: зимне-весенний, полдник;
- накопительная ведомость по контролю за питанием детей 7-11 лет;
- накопительная ведомость по контролю за питанием детей с 12 лет и старше;
- технологические карты №№ 551, 317, 412/539, 607, 583, 108, 109, 381/539, 301, 494, 495, 572, 518, 112, 634;

6. Санитарно-эпидемиологическая оценка:

Представлено десятидневное цикличное меню полдников для питания детей в общеобразовательных учреждениях Темрюкского района на зимне-весенний сезон, составлено для двух возрастных категорий детей 7-11 лет и 12 лет и старше, меню составлено с использованием литературы: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации: профессор Перевалов А.Я., доцент Коровка Л.С., доцент Тапешкина Н.В., Гришина А.С., Кашина Е.В. Издательство 5-е с дополнениями Уральский региональный центр питания 2013 года.

Меню полдников разработаны на период двух недель (10 дневное) для каждой возрастной группы, содержит информацию о биологической ценности, калорийности, указано содержание белков, углеводов и жиров, указано содержание витаминов и минеральных веществ за прием пищи, в соответствии с Приложением № 8, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленных меню не отмечено. Полдник включает напиток (горячие напитки, соки) с булочными изделиями без крема, омлет, творожные запеканки, фрукты.

Повторяемость блюд в меню полдников, в течение дня и двух смежных дней отсутствует. Пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приведенная в Приложении № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в представленном меню полдников не отмечено.

На все блюда, по рассматриваемому меню, представлены технологические карты, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20. Наименование блюд и кулинарных изделий в меню соответствует их наименованию, указанным в технологических документах. Технологические карты на заявленные блюда составлены с указанием сборника рецептов, содержат информацию о технологии приготовления блюд, калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, витаминов, микроэлементов, имеется информация о температуре подачи горячих блюд. Технология приготовления блюд, в представленном меню полдников, согласно представленным технологическим картам, предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (тушение, варка, запекание и пр.).

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей, согласно представленным накопительным ведомостям и технологическим картам, используется соль йодированная поваренная пищевая, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Распределение в процентном отношении пищевых веществ и энергии для полдников, от суточной соответствует требованиям Таблицы №3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню для детей 12 лет и старше	Доля калорийности полдника от суточной 15% ($\pm 5\%$)	Нормативное значение калорийности и доли суточной потребности для полдника	Стр.	Масса порций фактически	Нормативное значение не менее
				От		
1 неделя						
1 день	444	16,1	412,0		375	350
2 день	348,0	12,66			360	
3 день	331,34	12,06			390	
4 день	409,55	14,9			400	
5 день	523,7	19,0			410	
Среднее значение за 1 неделю	411,3	100	15%		-	-
2 неделя						
1 день	304,8	11,09	412		400	350
2 день	452,8	16,48			420	
3 день	331,3	12,0			390	
4 день	499,32	18,17			440	
5 день	476,0	17,33			400	
Среднее значение за 1 неделю	412,8	100,2	15%		-	-

День недели по меню	Фактическое значение калорийности по меню для детей 7-11 лет	Доля калорийности полдника от суточной 15% ($\pm 5\%$)	Нормативное значение калорийности и доли суточной потребности для полдника	Масса порций фактически	Нормативное значение не менее	
1 неделя						
1 день	406,90	17,33	352		355	300
2 день	348,0	14,8			360	
3 день	331,34	14,1			390	
4 день	306,55	13,06			300	
5 день	372,82	15,8			330	
Среднее значение за 1 неделю	353,1	100,3	15%			
2 неделя						
1 день	304,8	12,98	352		400	300
2 день	339,3	14,45			375	
3 день	331,34	14,1			390	
4 день	372,82	15,88			330	
5 день	422,9	18,02			300	
Среднее значение за 1 неделю	355,5	100,9	15			


Предусмотренная потребность в пищевых веществах для полдников (15% от суточной потребности) составляет не ниже нормируемой и по калорийности соответствует 15% от суточной потребности за неделю рациона, что предусмотрено в табл №1, №3 приложения №10, п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Массы порций в представленном меню полдников и представленных технологических картах для детей 7-11 лет и с 12 лет и старше, предусмотрен в соответствии табл.1 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Суммарные объемы блюд по приему пищи – полдник, предусмотрен не менее установленных в таблице 3 Приложения № 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

7. Выводы:

Представленное и разработанное примерное перспективное (десятидневное) меню, сезон: зимне-весеннее, для детей 7-11 лет и для детей с 12 лет и старше, полдник, разработанного Управлением образования администрации муниципального образования Темрюкского района, расположенного по адресу: 353500, Краснодарский край, г. Темрюк, ул. Ленина, 143, соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» раздел VIII, приложения №№ 6, 8, 9, 10, 12, 13, СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

Врач по общей гигиене


Довбань О.В.